

Mariusz Kulesza

Katedra Geografii Politycznej
i Studiów Regionalnych
Uniwersytet Łódzki
ul. Kopcińskiego 31
90-142 Łódź

GASTRONOMIA I HOTELARSTWO W MIASTACH POLSKICH DRUGIEJ POŁOWY XVIII WIEKU

Zarys treści: W artykule dokonano przeglądu różnych typów lokali gastronomicznych i hotelarskich występujących na ziemiach polskich w drugiej połowie XVIII w. Omówiono i scharakteryzowano istniejące wcześniej oraz powstałe w omawianym okresie nowe formy gastronomii i hotelarstwa miejskiego.

Słowa kluczowe: karczma, austeria, szynk, zajazd, gospoda, hotel, historia gastronomii.

1. WPROWADZENIE

W ostatnich latach w Polsce zauważalny jest bardzo dynamiczny rozwój wszelkich form gastronomii i hotelarstwa. Ma to bez wątpienia związek ze zmianami, jakie zachodzą w naszym kraju po roku 1989 oraz naszym „otwarcie na świat”. Mimo tego dynamizmu niewiele, niestety, wiemy o przeszłości tej dziedziny życia, gdyż prac traktujących o dziejach gastronomii i hotelarstwa w miastach polskich jest niewiele. Sporo informacji na ten temat pozostawili po sobie cudzoziemcy odwiedzający nasz kraj. Ich relacje mogą budzić zaufanie choćby z tego względu, iż spotykali się oni bezpośrednio z zagadnieniem. Niewątpliwie najciekawsze studium, dotyczące w tym przypadku Warszawy, pozostawił po sobie F. SCHULTZ (1956) przebywający w Polsce w latach 1791–1793, w większości w stolicy. Poruszali powyższy problem w swych wspomnieniach także inni cudzoziemcy, m.in. J. HARRIS, W. COXE, G. G. CASANOVA, J. E. BIESTER (1963), pozostawiając często wnikliwe uwagi co do wyglądu, stanu i funkcjonowania interesujących nas obiektów. O hotelach, zajaz-

CATERING AND HOTEL SERVICES IN POLISH CITIES IN THE SECOND HALF OF THE 18th C

Abstract: The author has reviewed the various types of catering and hotel services that could be found in the Poland of the second half of the 18th C. He discusses and describes the forms of catering and hotel services which had existed earlier and those which appeared in the period under study.

Key words: *karczma, austeria, szynk, zajazd, gospoda, hotel, history of catering.*

1. INTRODUCTION

In recent years all forms of catering and hotel services have been rapidly developing in Poland due to the changes which occurred after 1989, and 'our growing openness to the world'. However, knowledge of their history is rather small as there are very few publications but some information was provided by the reports of foreigners who visited Poland in the past and can be trusted because they had personal experience. SCHULTZ (1956), who stayed in Poland (mostly in Warsaw) between 1791 and 1793, was the most interesting while others, like HARRIS, COXE, CASANOVA and BIESTER (1963), discussed the issue in their memoirs leaving valuable remarks on the appearance, state and functions of the buildings. Poles also wrote about hotels, *zajazdy*, restaurants, *szynki* and other types of establishments in their memoirs (see

dach, restauracjach, szynkach i innych typach lokali pisali w swych pamiętnikach również Polacy, m.in. J. U. NIEMCEWICZ (1968), A. MAGIER (1963), oraz A. MOSZCZEŃSKI (1928).

Prekursorami badań nad dziejami gastronomii i hotelarstwa byli już w drugiej połowie XIX w. np. K. W. WÓJCICKI (1840, 1873, 1974) oraz F. M. SOBIESZCZAŃSKI (1871, 1967, 1974). Zwrócili przede wszystkim uwagę na modny ówczesnie typ lokalu gastronomicznego, jakim była kawiarnia. Zagadnieniami dziejów konsumpcji i domów zajezdnych zajmowali się również J. BRYK-CZYŃSKI (1818), Ł. GOŁĘBIOWSKI (1831, 1884), J. I. KRASZEWSKI (1839), A. BRÜCKNER (1935), J. S. BYSTRON (1947), K. TARASIEWICZ (1971).

W ostatnich latach problem dziejów gastronomii i hotelarstwa zaczął powoli budzić zainteresowanie polskich badaczy. Powstało kilkanaście prac, które w sposób bardziej pogłębiony traktują o tym mało znanym fragmencie naszego życia w przeszłości. Wymienić w tym miejscu można dokonania, m.in. I. TURNAU (1967), Z. KUCHOWICZA (1959, 1970, 1975) i B. BARANOWSKIEGO (1975).

Dzieje gastronomii i hotelarstwa są tak długie, jak dzieje cywilizacji ludzkiej. Karczmy, domy zajezdne i inne tego typu lokale pojawiały się zawsze tam, gdzie rozwijało się osadnictwo. Każda z epok przynosiła nowe rozwiązania, zaś ziemie polskie nie odbiegały w tym względzie od Europy. Celem autora niniejszego opracowania jest próba przybliżenia obrazu stanu gastronomii i hotelarstwa w miastach polskich w drugiej połowie XVIII w., ze szczególnym uwzględnieniem Warszawy.

W omawianym okresie w ówczesnej Rzeczypospolitej występowało kilka typów zarówno lokali gastronomicznych, jak i hotelarskich. Najprymitywniejszym, a zarazem najczęściej spotykanym w dużych miastach i w małych ośrodkach czy wsiach, był **szynk** – lokal typowo konsumpcyjny. Jego wyższą formą była występująca w miastach polskich od ok. 1760 r. **traktiernia** (z niem. *traktieren* – częstować, bliska współczesnej jadalni), prekursora późniejszej **restauracji** (z niem. *restauration*, elegancki lokal gastronomiczny, w którym klient obsługiwany był przez kelnerów, a posiłek jadany przy stoliku), która pojawiła się w końcu XVIII stulecia. Popularnymi w tym czasie obiektami były **garkuchnie** lokalizowane na wolnym powietrzu, przeważnie w pobliżu kościołów. Nowym, nieznany dotychczas typem lokalu była **kawiarnia**, pod swą nazwa kryjąca jednak ówczesnie zupełnie coś innego niż obecnie. Z jednej stro-

MOSZCZEŃSKI 1928, MAGIER 1963 and NIEMCEWICZ 1968).

Among the first to study the history of catering and hotel services, WÓJCICKI (1840, 1873, and 1974) and SOBIESZCZAŃSKI (1871, 1967, and 1974), were writing in the second half of the 19th C focusing mainly on the, then fashionable, café. The history of places to eat and to lodge overnight was also studied by BRYK-CZYŃSKI (1818), GOŁĘBIOWSKI (1831, 1884), KRASZEWSKI (1839), BRÜCKNER (1935), BYSTRON (1947) and TARASIEWICZ (1971). In recent years this subject has begun to raise the interest of Polish researchers again and several works have been published exploring this aspect of the past. The names which should be mentioned here are, among others, TURNAU (1967), KUCHOWICZ (1959, 1970, 1975) and BARANOWSKI (1975).

The history of catering and hotel services is as long as the history of human civilisation and places to eat and to stay have always appeared along with new settlements. Each era has brought new patterns, and Poland is no different to other European countries in this respect. The aim of this article is to outline the state of catering and hotel services in Polish cities in the second half of the 18th C, focusing on Warsaw.

At that time several types could be found. The most primitive, yet the most popular in cities and villages alike, was the food-oriented **szynk** (a kind of cheap eating and drinking establishment). Its more advanced version appearing in Polish cities after 1760 was the **traktiernia** (a kind of eating establishment – Germ. *traktieren* – to treat; close to the contemporary canteen) – the precursor of the **restauracja** (restaurant) (Germ. *restauration* – an elegant establishment where the customer was served by waiters, and the meal was eaten at a table) which appeared towards the end of the 18th C. Appetites could also be satisfied at a **garkuchnia** (the cheapest eating place), set up in the open air, usually close to churches.

ny łączyła w sobie funkcje traktierni lub restauracji z możliwością spożywania kawy, z drugiej zaś stanowiła miejsca, w których od końca XVIII, a w szczególności w XIX w., koncentrowało się życie towarzyskie różnych grup społecznych, gdzie przy kawie dyskutowano na różne tematy lub też czytano gazety (całkowita nowość), bez potrzeby zamawiania posiłków. Odwiedzała je głównie palestra i bohema artystyczna. Zbliżony do kawiarni profil posiadały stanowiące również *novum* w tym czasie **cukiernie**. W miastach polskich występowały także **winiarnie**. Miały one długą tradycję w branży gastronomicznej w Polsce; wiek XVIII jest dla nich już okresem schyłkowym. Na przełomie XVIII i XIX w. oraz w pierwszych latach rozbiorowych na niektórych obszarach, głównie zajętych przez Prusy i Austrię, pojawiły się **piwiarnie** i **kręgielnie**. Często pojęcia te pokrywały się, gdyż w niektórych piwiarniach grano w kręgle, a prawie we wszystkich kręgielniach podawano piwo. Inaczej rzecz się miała z najbardziej znanym typem lokalu, jakim była **karczma**. Obecnie rozumie się przez to określenie lokal restauracyjny najniższej kategorii. W XVIII w. i wcześniej mianem karczmy określano niejednokrotnie szynk, gospodę, gorszą traktiernię, a nawet podrzędniejszy dom zajezdny z szynkiem. Z. GLOGER w *Encyklopedii staropolskiej* (1972) określa tą nazwą budynek będący zarazem szynkiem i domem zajezdnym.

W omawianym okresie na ziemiach polskich występowało również kilka typów lokali noclegowych (hotelarskich). Podstawowymi i najbardziej prymitywnymi były **gospody**. Jednakże wcześniej określenie to znaczyło zupełnie coś innego niż obecnie, bowiem teraz w niektórych jeszcze rejonach kraju uważa się je za podrzędne restauracje. W rzeczywistości gospoda znaczyła to samo „co dom zajezdny w mieście lub przy gościńcu publicznym, jak i również każda kwatery czasowa nie tylko w domu zajezdnym, ale w każdym domu prywatnym” (GLOGER 1972). Stąd też często mawiano dawniej: „mieszkać na gospodzie”, „stanać gospodą u kogoś”, „dać komuś gospodę w swoim domu” lub „być gospodą dla kogoś”. W analizowanym okresie gospoda była miejscem, w którym oprócz nocowania można było biesiadować, zabawić się, spędzić czas na spotkaniu z przyjaciółmi. Wyższym poziomem charakteryzowały się **zajazdy**. Były to domy noclegowe, posiadające często obok traktierni lub nawet luksusowe restauracje, a nawet sceny teatralne. Po pojawieniu się na ziemiach polskich w końcu XVIII w. pierwszych **hotelu**, nastąpił powolny zanik gospód i zajazdów w miastach.

A new catering service was a **kawiarnia** (*café*) which at that time meant something different than today. On the one hand it was a mixture of a *traktierna* and a restaurant where coffee could be had, on the other it was a place where, especially at the end of the 18th and 19th C, various groups centred their socialising. Cafés were visited mainly by lawyers and artists and when drinking coffee people could talk or read newspapers (a quite new innovation) without having to order a proper meal; a similar development was the **cukiernia** (*patisserie*). Polish cities had had a long tradition of **winiarnie** (wine cellars), but the end of the 18th C brought their decline and at this time, in the first years of the political partition of Poland, **piwiarnie** (beer cellars) and **kręgielnie** (skittle alleys) appeared mainly in those areas occupied by Prussia and Austria. These two terms often overlapped, because in some beer cellars the customers could play skittles, and in almost all skittle alleys beer was served. In the most common establishment, the **karczma** (a kind of eating house-cum-inn), the situation was different. Today this term refers to a low standard restaurant whereas in the 18th C a *szynk*, a *gospoda*, a second-rate *traktierna* or *zajazd* was often called a *karczma*. GLOGER in *Encyklopedia staropolska* (1972) defines it as a building which was a *szynk* and a *zajazd* at the same time.

At that time in Poland there were also several types of hotel accommodation. The most popular, and at the same time the most primitive, were the **gospody** (a kind of inn). However, the word used to mean something different than it does today because at present in some regions a *gospoda* stands for a second-rate restaurant. In fact it meant the same as “a *zajazd*... or even temporary lodgings which could be found in private houses” (Gloger 1972) and the term is found in a number of popular Polish idioms. A *gospoda* was a place where one could not only spend the night but also enjoy food and company, while

W owym czasie dla określenia miejsca noclegowego używano także kilka innych pojęć, z których najbardziej popularnymi były: **austeria** i **oberża**.

XVIII stulecie w dziejach rozwoju gastronomii i hotelarstwa stanowi w pewnym stopniu punkt zwrotny. Z jednej strony zauważalny był ogromny, dynamiczny rozwój tego typu lokali, z drugiej zaś stał się on punktem granicznym, w którym zanikają stare, funkcjonujące dotychczas, formy, a pojawiają się nowe, przypominające te, które znamy obecnie. Należy jednak podkreślić, iż mimo znacznych podobieństw co do wyglądu zewnętrznego i podstawowych funkcji, terminy „restauracja”, „karczma”, a w szczególności „kawiarnia”, znaczyły więcej niż współcześnie. Były to miejsca, wokół których toczyło się życie kulturalne i towarzyskie; tu również poruszano i dyskutowano problemy polityczne i omawiano aktualne wydarzenia dnia codziennego. W mniejszych miastach i miasteczkach, w których budynki użyteczności publicznej stanowiły rzadkość, były one często widownią wyboru delegatów na sejmiki i sejmy. Stąd też, znaczenie tych lokali w niewielkich ośrodkach było o wiele większe niż w dużych miastach.

2. LOKALE GASTRONOMICZNE

Lokale gastronomiczne rozwinęły się przede wszystkim w miastach, co jest zrozumiałe ze względu na szybki przyrost liczby ludności miejskiej w tym czasie, której znaczny odsetek z różnych powodów korzystał z ich usług. Najlichnijszą jednak klientelą byli przyjezdni. Do najbardziej popularnych i najczęściej odwiedzanych należały wtedy szynki i traktierne.

Szynki miejskie to na ogół niewielkie i ciemne pomieszczenia, których ciasnotę potęgowała jeszcze klientela. Zawsze było w nich dużo gości, a powodzenie zawdzięczały wyjątkowo niskiej cenie serwowanych produktów i dań. W podrzędniejszych szynkach spożywano najchętniej wódkę i piwo. Mniej popularne były posiłki, stąd też słusznie uważano, iż szynki stanowią największe zagrożenie alkoholizmem ludności. Najwięcej ich było w miastach dużych, szczególnie w Warszawie – stolicy i największym mieście ówczesnej Rzeczypospolitej, liczącym w początkach lat dziewiętnastych XVIII w. blisko 110 tys. mieszkańców (BERDECKA, TURNAU 1972). Mimo iż szynkowano na terenie całej Warszawy, można było wyróżnić pewne strefy. Najważniejszą ulicą stolicy było

a **zajazd** (another kind of inn) had a higher standard often accompanying *traktierne* or even luxurious restaurants or theatres. After the first **hotele** (hotels) had appeared at the end of the 18th C, *gospody* and *zajazdy* started to disappear from the cities and at that time similar places to spend the night were also referred to as an **austeria** or an **oberża**.

The 18th C is a turning point in the history of catering and hotel services; there is dynamic development with old forms starting to disappear and new ones, similar to those known today, appearing. However, it should be emphasised that despite their similar appearance (and their functions are also very much the same), the terms “restaurant”, “*karczmy*” and especially “*café*” used to mean much more as places where cultural life and society flourished and customers discussed current political problems and events. In smaller towns, with few buildings open to the public, elections to regional councils used to be held there and therefore the importance of these buildings was much higher in there than in cities.

2. CATERING SERVICES

Catering services developed mainly in cities, which is understandable because of the fast growth of urban population at that time. Large numbers of city inhabitants used these services but the most numerous group were travellers and they mostly visited *szynki* and *traktierne*.

Szynki were cramped dark rooms, which seemed even smaller because of the crowds of customers but they were extremely popular because the food served there was cheap. In poorer *szynki* the customers preferred just to drink vodka or beer and meals were less popular; as a result they were considered to lead to alcoholism. They were most numerous in cities, especially Warsaw

Krakowskie Przedmieście, ale także ulice Senatorska i Miodowa. Na nich i sąsiadujących z nimi koncentrowało się prawie całe życie towarzyskie i kulturalne wyższych sfer Warszawy. Natomiast Powiśle było drugim biegunem – biedoty. Miało to wpływ na poziom ówczesnych lokali. Według niepełnych danych spisowych z 1754 r. na terenie Warszawy szynkowało 90 osób (Żródła... 1963). Trzeba jednak dodać, iż było to zajęcie uboczne tych ludzi, w rzeczywistości trudniło się tym zajęciem wielokrotnie więcej osób. Bardziej wiarygodne dane w tym względzie pochodzą z końca wieku XVIII. Spis ludności i zajęć mieszkańców Warszawy z 1792 r. wykazał m.in. 1799 właścicieli różnych lokali, 1390 szynkarzy, 22 właścicieli oberż oraz 101 właścicieli kawiarni (Żródła... 1963). Podobnie było w innych miastach XVIII-wiecznej Polski. Dla przykładu Białystok, w tym czasie miasto średniej wielkości, z liczbą ok. 4 tys. mieszkańców, posiadał w końcu stulecia 50 szynków, Augustów w analogicznym okresie, przy liczbie około 2 tys. ludności, 21 szynków. Podobnie było w Kalwarii, gdzie 40 tego typu lokali przypadło na około 2,9 tys. mieszkańców (WĄSICKI 1964). Ten ogromny wzrost był konsekwencją uchylecia przez króla Stanisława Augusta Poniatowskiego ograniczeń na produkcję i sprzedaż wyrobów alkoholowych, jaki istniał do 1764 r.

Najniższą kategorią lokalu gastronomicznego, a zarazem najliczniejszą – o czym wspomniano – był szynk. W Warszawie ten typ lokalu spotkać można było najczęściej w uliczkach Nowego Miasta oraz na przedmieściach. Przykładowo, na terenie jurydyki Bielno w 1784 r. funkcjonowało 45 szynków i karczem (WĄSICKI 1972). Najśłynniejszym szynkiem był tutaj lokal o nazwie „Otwock”, wzniesiony przy ul. Królewskiej w pobliżu Ogrodu Saskiego w latach 1732–1737 przez właściciela jurydyki, Bielińskiego. Nazwę wziął od piwa wyrabianego w Otwocku, a tu sprzedawanego (BERDECKA, TURNAU 1972). Podobnie było w innych miastach, gdzie szynki sytuowano głównie na przedmieściach. Tak było w Poznaniu, Krakowie i Lublinie, w którym sławna karczma „Budzyń” usytuowana była przy moście przez rzekę Bystrycę, na dawnym rozstaju dróg, a mieszcząca się w bardzo okazałym, murowanym budynku, istniejącym do dzisiaj (GAWARECKI 1974). W śródmieściach miast spotykało się już lokale o wyższym poziomie, takie jak restauracje. Do bardziej znanych restauracji stołecznych w tym czasie zaliczano m.in. „Rozbrat”, „Zgodę” i „Żelazną”. Często odwiedzano również oberżę, usytuowaną przy uli-

– the capital and the biggest city in Poland at that time with in the early 1790's about 110,000 registered inhabitants (BERDECKA & TURNAU 1972). Although *szynki* were scattered all over the city we can identify particular areas and the most important street of the capital was Krakowskie Przedmieście, followed by Senatorska and Miodowa, and the social and cultural life of the Warsaw elite flourished there. The district of Powiśle was the other extreme the centre of poverty and this contrast naturally affected the standards of catering businesses. According to an incomplete register from 1754 there were 90 *szynk* owners (Żródła... 1963) but in reality, however, there were many more. The census in Warsaw for 1792 shows more reliable data: 1799 owners of various types of catering businesses, 1390 *szynk*, 22 *oberża* and 101 *café* owners (Żródła... 1963). The situation was similar in other cities of 18th C Poland, for example, in Białystok, a city with about 4000 inhabitants, there were 50 *szynki* at the end of the century, in Augustów with about 2000 – 21, in Kalwaria with 2900 – 40 (WĄSICKI 1964). This growth in numbers came as a result of King Stanisław raising the upper limits for the production and sale of alcohol in 1764.

The *szynk* was the lowest standard of establishment but also the most popular. In Warsaw they appeared mostly in the streets of Nowe Miasto and on the outskirts, for instance, in 1784 in the Bielno *jurydyka* (a district under the jurisdiction of its owner) there were 45 *szynki* and *karczmy* (WĄSICKI 1972). The most famous *szynk* there was the 'Otwock', erected in Królewska Street near the Saski Garden between 1732 and 1737 by the owner of the *jurydyka*, Bieliński. Its name came from the name of the beer produced in Otwock and sold in Bielno (BERDECKA & TURNAU 1972). The situation was similar in other cities where *szynki* were built mainly on the outskirts e.g. in Poznań

cy Myśliwieckiej w okazałym, murowanym budynku z oknami na wszystkie strony świata, z mieszkalnym poddaszem i piękną elewacją. Ciekawostką lokalu był rzadko spotykany jeszcze na ziemiach polskich bilard. Lokal ten posiadał także kilka pokoiów, wykorzystywanych w celach hotelowych.

Jak wspomniano, wyższym poziomem konsumpcji i obsługi różniły się od szynków traktierne, które, w szczególności te lepsze, niewiele już ustępowały późniejszym restauracjom. W Warszawie pierwszą traktiernię, jak podaje F. Galiński, założył „pewien Polak na Krakowskim Przedmieściu, w jednym z drewnianych domów tejże ulicy”. Istniała prawdopodobnie do 1767 r., kiedy dom, w którym się mieściła, został wyburzony (GALIŃSKI 1960). Do najbardziej znanych traktierni stołecznych należał założony w 1766 r. lokal Francuza, niejakiego Quellusa. Mieścił się on w budynku zwanym „Pod Świętą Anną”, przy rogu Rynku Starego Miasta i ulicy Wąski Dunaj. Była to już prawie restauracja, urządzona bardzo wytwornie, gdzie podawano na bogatej zastawie wyszukane, znakomicie przygotowane potrawy. Gośćmi byli tutaj wyłącznie najzamożniejsi, gdyż ceny były wysokie. F. M. SOBIESZCZAŃSKI (1967) pisze, że Quellus nie tylko przyciągał do swego lokalu najbogatszych mieszkańców stolicy, ale także odzwyczaił przybywającą do niego szlachtę od wożenia ze sobą kucharzy. Wydawano tutaj także, słynne ze swego przygotowania, bale i zabawy. Quellus po pewnym czasie, zbiwszy niezły majątek, powrócił do Francji. Po nim zaczęli robić „karierę” inni, gdyż były to przedsięwzięcia bardzo dochodowe. Znaną traktiernią warszawską, równie drogą i wykwiną jak traktierna Quellusa, był lokal usytuowany przy ulicy Trębackiej, prowadzony przez niejakiego Orłowskiego. Z nieco tańszych można wymienić lokal na Podwalu, prowadzony przez Sasę, nazwiska Wernik. Z innych znanych traktierni stołecznych wspomnieć można jeszcze lokale: Forestiera na Nowym Mieście, oraz w Szkole Kadetów; z tego drugiego mogli korzystać tylko słuchacze Szkoły. O nieznanej z nazwy, ale dobrej traktierni pisał w swych pamiętnikach S. BUKAR (1871), podając, że był to obszerny budynek, mieszczący kilka sal, w których dość często odbywały się popularne wówczas reduty. Niekiedy właściciele co wykwinniejszych i droższych lokali chcąc przyciągnąć klientelę ogłaszali się w gazetach, opisując wygląd swojego obiektu oraz podawane *menu*. Ogłoszenia ukazywały się również wtedy, kiedy reaktywowano dany lokal, chcąc

and Kraków, and in Lublin where the famous *karczma* 'Budzyn' was near the bridge over the Bystrzyca river, at a former crossroads, in a grand brick building which still stands today (GAWARECKI 1974). In the cities there were establishments of a higher standard such as restaurants and among the better-known in Warsaw were 'Rozbrat', 'Zgoda' and 'Żelazna'. Another frequently visited place was the *oberża* in Myśliwiecka Street, in a big brick building with windows facing the four points of the compass, a habitable attic and a beautiful facade. An interesting rarity was the game of billiards which could be played there while there were several rooms for guests as well.

As mentioned before, a higher standard service than in *szynki* was provided in *traktierne* which were not much different from the restaurants that came later. According to Galiński the first *traktiernia* in Warsaw was opened by "a Pole in Krakowskie Przedmieście Street, in one of the wooden houses" and it probably existed until 1767 when the building was demolished (GALIŃSKI 1960). A Frenchman, Quellus, started one of the bestknown traktiernia in Warsaw in 1766 in a building known as 'Pod Świętą Anną' near the corner of the Stare Miasto Marketplace and Wąski Dunaj Street. It was almost a restaurant, elegantly furnished, where exquisite dishes were served on expensive crockery and only the richest could afford to eat there, as the prices were very high. SOBIESZCZAŃSKI (1967) claims that Quellus not only attracted the richest inhabitants of Warsaw but made travelling noblemen leave their cooks behind. He also organised famous balls but having made a fortune he returned to France. After him there were others who made a similar career as it was a very profitable business and a well-known Warsaw *traktiernia*, as elegant and expensive as that of Quellus, was in Trębacka Street and run by Orłowski. Among the less expensive ones that in Podwale run by Wernik who came from

o tym przypomnieć zainteresowanym. Przynosiły one pożądaný skutek; ówczesne lokale były zawsze pełne gości.

Najwykwintniejszym typem miejskiego lokalu gastronomicznego w tym czasie była restauracja. Początkowo nie różniła się od lepszej traktierni, jednakże koniec XVIII w., a w szczególności następne stulecie, przyniosły w tym względzie zasadnicze zmiany, które zbliżyły ten typ lokalu do tego, czym jest dzisiaj.

Pierwsze restauracje w miastach polskich pojawiły się dosyć późno, bo dopiero u schyłku Rzeczypospolitej szlacheckiej. Początkowo lokalizowane były przy hotelach i służyły głównie gościom zamieszkującym dany hotel. Właśnie jedną z bardziej znanych restauracji warszawskich był lokal mieszczący się w gmachu hotelu „Pod Orłem Białym”.

Najbiedniejsze grupy ludności stołowały się w obskurnych garkuchniach, gdzie można było bardzo tanio zjeść niewyszukane, proste potrawy. W znakomitej większości lokale te usytuowane były w pobliżu kościołów lub innych obiektów sakralnych, gdyż znaczna ich część prowadzona była przez osoby duchowne. Przykładowo, w Krakowie z tanich garkuchni słynęły uliczki Starego Miasta, w Warszawie natomiast uliczki między Starym i Nowym Miastem oraz plac przed kościołem pw. Świętego Krzyża.

Oprócz wymienionych, pojawiały się w miastach lokale oferujące dość specyficzne i rzadkie potrawy. Tego typu lokalem, cieszącym się zresztą ogromną popularnością w stolicy, był „Dom Niemiecki” lub, jak go nazywano potocznie, gospoda niemiecka. Mieścił się przy ulicy Długiej, a można było w nim wyjątkowo tanio nabyć m.in. wędzone piklingi, holenderskie śledzie, minogi, łososie i węgorze. Do dań mięsnych używano (co było rzadkością) wszelkiego rodzaju marynat oraz musztardy.

Wiek XVIII jest okresem, kiedy pojawiały się lokale będące pełnym *novum* w branży gastronomicznej; typ lokalu, w którym powoli zaczęło koncentrować się życie towarzyskie, gdzie mieszkańcy miast przychodzili by spotkać się ze znajomymi na pogawędkę lub ot tak, by mile spędzić czas. Tymi lokalami były kawiarnie, cukiernie i piwiarnie.

W Polsce kawa znana była już w XVII stuleciu, ale odnoszono się do niej z nieukrywaną niechęcią, uważając za napój egzotyczny. Dopiero wiek Oświecenia wprowadził ją początkowo na tzw. salony, upowszechniając później w społeczeństwie.

W Warszawie pierwszą kawiarnię założył w 1724 r. Henryk Duval (względnie Nuval). Mie-

Saxony, can be mentioned. Other well-known Warsaw *traktiernie* were Forestier's in Nowe Miasto and one at the Cadet School which could only be visited by its own students. A good one, though not known by name, is mentioned by Bukar in his diaries (1871) in a big building with several rooms where masked balls, then popular, used to take place. Sometimes in order to attract customers, the owners of the more exquisite and expensive establishments put advertisements in newspapers describing the places and the menus and they also appeared when a *traktiernia* was reopened and customers needed to be reminded. They were highly effective and attracted plenty of customers.

The most sophisticated type at that time was the restaurant which originally was not much different from a good *traktiernia*. However, the end of the 18th C, and more especially the whole of the 19th, brought the changes which made it similar to the restaurant of today. The first restaurants in Polish cities appeared relatively late at the time of the decline of the 'Noble's Republic'. At first they were opened in hotels and served their guests and one well-known Warsaw restaurant was situated in the 'Pod Orłem Białym' Hotel.

The poorest people ate in shabby *garkuchnie* where they could buy cheap simple food. These places were mostly close to churches as they were usually run by priests, for example, the Old Town in Kraków was famous for its *garkuchnie* and in Warsaw they could be found in the streets between Stare Miasto and Nowe miasto and in the square by the Church of the Holy Cross.

One more type found in cities was serving special and rare dishes, an example of which was the extremely popular 'Dom Niemiecki' in Warsaw in Długa Street, also known locally as 'Gospoda Niemiecka'. One could cheaply eat delicacies like smoked herring and herring Dutch-style, lampreys, salmon and eels, while meat was served (which was rare) with all kinds of marinades and mustard.

ściła się ona przy rogu Krzywego Koła i ulicy Gołębiej.

Drugą kawiarnią stołeczną był lokal założony około 1758 r. w pobliżu Ogrodu Saskiego. Jego właścicielem był niejaki Mayerhofer, a mieścił się w gmachu przy rogu ulicy Granicznej i placu Żelaznej Bramy. Ówczesni mówili, iż plac, na którym zbudowany został gmach z kawiarnią, podarował Mayerhoferowi sam August III przy końcu swego panowania.

Początkowo kawiarnie w Polsce zakładano na tzw. wzór wschodni; nosiły one nazwy różnych narodowości. Spotykało się więc kawiarnie: ormiańską, turecką, później także włoską i inne. Oprócz kawy można było w nich otrzymać czekoladę, przekąski oraz różne napoje. Kawiarnie z biegiem lat odgrywały coraz istotniejszą rolę w życiu ówczesnych miast, głównie ze względu na swój demokratyczny charakter, dzięki czemu mógł je odwiedzać każdy, kto miał ochotę, bez względu na pochodzenie.

Największą niewątpliwie sławą wśród mieszkańców stolicy cieszyła się założona w 1782 r. kawiarnia zwana „Wiejska Kawa”. Usytuowana była na terenie, na którym obecnie stoi gmach Sejmu RP i biegnie ulica Wiejska. Była to pierwsza w Warszawie kawiarnia z ogródkiem. Tutaj też po raz pierwszy pojawiła się orkiestra taneczna, ale to już dzieje przypadające na XIX w. Warszawianie i ich goście tłumnie zjeżdżali do tego małego, drewnianego domku na doskonałą kawę i nie mniej dobry poncz.

Inną znaną i bardzo popularną kawiarnią stołeczną był lokal leżący za rogatkami wolskimi. Posiadała ona piękną galerię i apartamenty do przyjmowania osób z najwyższych sfer społecznych, a także przytulny ogródek.

Właściciele kawiarni, podobnie jak to było z innymi typami lokali gastronomicznych, ogłaszali się w ówczesnej prasie.

Warszawa czasów stanisławowskich stawała się szybko miastem modnym, w pełni europejskim; powoli pękały lub rozluźniały się stare obyczaje, a pojawiały nowe. Pojawiły się lokale, które tylko z nazwy reprezentowały dany typ lokalu. Takim obiektem były m.in. łazienki kasztelana Jacka Jezierskiego, w których znajdowały się również kawiarnia i winiarnia. Była to nowość zapożyczona z Zachodu, gdzie tego typu łazienki służyły różnym okazjom, nie tylko kąpeli. W każdym razie, ludność stolicy nie miała żadnej wątpliwości co do charakteru tego obiektu.

The 18th C brought new types of catering establishments – cafés, patisseries and beer cellars – where people came to meet friends, chat, or just spend their free time in a pleasant way. Coffee was already known in Poland in the 17th C, but it was not popular because it was too exotic and only during the Enlightenment period did it slowly become widely accepted and fashionable. The first café in Warsaw was established in 1724 by Henryk Duval (or Nuval) on the corner of Krzywe Koło and Gołębia Streets. The next was opened in about 1758 near the Saski Garden by Mayerhofer in the building on the corner of Graniczna Street and Żelazna Brama Square. Contemporaries said that the plot of land on which the café was built had been given to Mayerhofer as a gift by August III at the end of his reign.

Originally Polish cafés followed the eastern pattern and were named after various nationalities: Armenian, Turkish, Italian, etc and apart from coffee; drinking chocolate, various snacks and soft drinks were served. With time cafés played an increasingly important role in the city's life, mainly due to their democratic character, and anybody could visit them regardless of their social status.

The most famous Warsaw café 'Wiejska Kawa' opened in 1782. It was situated where the present Parliament building is in Wiejska Street and, in the 19th C, was the first with an open-air section and the first where a band played. Warsaw citizens and their guests crowded this small wooden house to taste delicious coffee and equally good punch. Another well-known and popular café was situated beyond the city tollgate at Wola with a beautiful gallery, rooms for those from the highest social circles and a secluded outside section. Owners of cafes and all kinds of catering business placed advertisements in newspapers.

In the times of King Stanisław, Warsaw quickly became a fashionable European city; old customs were gradually fading and new ones introduced. Sometimes the

Istniały również lokale, w których wzorem francuskim gromadzili się ludzie o określonych przekonaniach politycznych. Nie tylko zresztą w stolicy. Koniec XVIII w. to lata wzmoczonego życia politycznego, związanego z obradami Sejmu Wielkiego. W stolicy lokalem o takim charakterze była kawiarnia Dziarkowskiego, mieszcząca się przy ulicy Mostowej, na przeciw kościoła Świętego Ducha. Dziarkowski związał się z postępową szlachtą i mieszczaństwem. Po 1792 r. bywali u niego patrioci, dla których miał osobną salę, zwaną „na górze”.

W kawiarniach podawano nieraz poncz. Pierwszą, w której zapoczątkowano sprzedaż tego napoju, była kawiarnia prowadzona przez Miniego, usytuowana przy rogu ulic: Freta i Świętojańskiej. Niektórzy współcześni traktowali ją już jako cukiernię.

Cukiernie były lokalami mniej rozpowszechnionymi niż kawiarnie. Związane to było głównie z wysokimi cenami artykułów cukierniczych. Właściwie trudno mówić o cukierniach jako lokalach wyspecjalizowanych. Generalnie niewiele różniły się od kawiarni, czego przykładem była cukiernia Robiego, przy Krakowskim Przedmieściu w Warszawie, gdzie można było otrzymać, oprócz wszelkiego rodzaju ciast, także kawę, poncz oraz wino. Pierwsze cukiernie stołeczne zakładane były przez Szwajcarów; Szwajcarem był również Robi. Niezłe lokale tego typu posiadali Włosi. Szczególnie znanym był Carluzzo Palmoni, który w swym lokalu przy ulicy Podwale, ulicy słynącej z tego typu lokali, sprzedawał lody będące zupełną nowością w tym czasie.

Również w końcu XVIII w. pojawiła się w Polsce czekolada. Przykład przyszedł chyba z Francji, gdzie była w tym czasie szeroko rozpowszechniona, mając nawet oddźwięk polityczny. Czekoladę można było dostać w stolicy przy ulicy Podwale, u Włocha Marco Bini. Z innych znanych lokali, w których podawano czekoladę, wspomnieć można cukiernie Nestiego, Lessela, Aleksandra i Saretiego.

Pod koniec omawianego okresu pojawiły się piwiarnie. Główną klientelę stanowili rzemieślnicy. W stolicy ich życie towarzyskie ogniskowało się w okolicach Rynku Staromiejskiego, w tzw. bawariach, czyli ogródkach z piwem. W latach 1796–1807, kiedy Warszawa znalazła się w wyniku rozbiorów pod panowaniem pruskim, w ogródkach tych pojawiły się kręgle. Do najbardziej znanych należały piwiarnie: „Zacisze” przy ulicy Długiej, „Pod Mostem” przy ulicy Podwale, „Pod Lipką”

name of a place was very misleading e.g. at the baths (*łazienki*) of the castle governor, Jacek Jezierski, a café and a wine cellar could also be found. The baths were an innovation from the west where they served various purposes other than bathing and Warsaw inhabitants had no doubt as to the character of this place.

There were places, not only in Warsaw, where people of certain political views gathered on the French model, as the end of the 18th C was a period of active political life and turbulent Parliament sessions. Dziarkowski's café in Mostowa Street in Warsaw, opposite the Church of the Holy Ghost, was one such place. Dziarkowski supported the progressive nobility and bourgeoisie and after 1792 patriots were entertained separately in the so-called “upper room” (*na górze*).

Cafés occasionally served punch and the first to do so was run by Mimi on the corner of Freta and Świętojańska Streets though some customers treated it as a patisserie. Patisseries were however not as popular as cafés because of the high prices of cakes and sweets but as a matter of fact they did not differ much. In Robi's patisserie in Krakowskie Przedmieście Street not only could all sorts of cakes be bought, but also coffee, punch and wine. The first patisseries were set up by Swiss like Robi while Italians also ran good ones e.g. the famous one of Carluzzo Palmoni in Podwale Street who sold ice-creams, a complete novelty in those times. At the end of the 18th C chocolate appeared in Poland probably coming from France where it was very popular and chocolate could be bought in Warsaw at Marco Bini's in Podwale Street, and at Nesti's, Lessel's, Aleksander's and Sareti's.

Towards the end of the 18th C beer cellars appeared whose customers were mainly craftsmen and in Warsaw their social life was centred around the Stare Miasto marketplace, in so-called *Bawarias* i.e. beer gardens. Between 1796 and 1807, when Warsaw was under

przy ulicach Przejazd, Walhalla oraz „Pod Chińczykiem”, gdzie oprócz piwa podawano także kawę i herbatę.

Warto wspomnieć również o winiarniach, które istniały w Polsce już od dawna, ale ich rozwój przypada na XVII i XVIII w. Wcześniej były to raczej składy win, a nie lokal gastronomiczny. W wieku Oświecenia ten typ lokalu rozwinął się we wszystkich większych miastach ówczesnej Rzeczypospolitej, zaś jeśli chodzi o Warszawę, to jedną z najstojniejszych winiarni był lokal mieszczący się w Rynku Staromiejskim, w kamienicy pod numerem 23. W budynku tym od początku jego istnienia utrzymywano składy win; w okresie saskim składy win oraz winiarnię prowadził tutaj Jan E. Schindler, następnie J. Rabe, a od 1810 r. jest ona w rękach rodu Fukierów (SOBIESZCZAŃSKI 1967). Wina tu były najprzedniejsze, ale i jedne z najdroższych. Przechowywane w piwnicach nabierały doskonałego, niepowtarzalnego smaku. Inną znaną winiarnię stołeczną prowadził od 1735 r. Maciej Kurowski. Mieściła się ona podobnie jak poprzednia w jednej z kamienic przy Rynku. Przy ulicy Świętojańskiej, w kamienicy „Pod Okrętem”, funkcjonowała inna znana winiarnia oraz skład win. W początkach XVIII w. należała do kupieckiej rodziny Czempińskich, potem przeszła w ręce M. Tyszkiewicza, a ten z kolei w roku 1783 odsprzedał ją niejakiemu Hanglowi, również jak i pozostali, kupcowi win.

Jedną z najstarszych istniejących w XVIII w. winiarni była najprawdopodobniej „Piwnica Świdnicka” w Krakowie. Lokal ten usytuowany w gmachu ratuszowym, a właściwie w jego piwnicach, istniał przypuszczalnie od końca XIV w. Oprócz wina podawano w nim również piwo. Właśnie od nazwy piwa świdnickiego wzięła się jego nazwa. Kraków, podobnie jak Lwów, posiadał kilka tego typu lokali prowadzonych głównie przez Ormian, Gruzinów i Żydów.

Warto wspomnieć również o pewnym *novum*, jakim były „lokale ogrodowe”. W Warszawie takim miejscem był „Foksal”, udostępniony publiczności w maju 1776 r. Czynny był w niedziele i czwartki, od rana do zmierzchu. Na całej przestrzeni ogrodu rozbite były na wzór wschodni różnokolorowe namioty, mieszczące restauracje, kawiarnie i składy wszelkich trunków, dostępne dla wszystkich, z wyjątkiem osób nieprzyzwoicie ubranych. Największą popularnością cieszyły się cztery pawilony oznaczające cztery pory roku. Mieściły w sobie różnego typu lokale posiadające znakomitą kuchnię i bardzo dobrą obsługę. Całość

Prussian rule as a result of the partition, skittles were introduced in these gardens. The best known beer cellars were: 'Zacisze' in Długa Street, 'Pod Mostem' in Podwale Street, 'Pod Lipką' in Przejazd and Walhalla Streets and 'Pod Chińczykiem' where tea and coffee were also served.

Wine cellars, which had existed for a long time already, are also worth mentioning and their real development had come in the 17th and 18th C, before that they had been wine warehouses rather than catering businesses. In Enlightenment times they developed in all Polish cities while in Warsaw one of the most famous was in Stare Miasto marketplace, in the building at no 23. It had been a warehouse and in the Saxon period both it and the wine cellar were run by Jan Schindler, next by a J. Rabe, while since 1810 it has been in the hands of the Fukier family (SOBIESZCZAŃSKI 1967). Wines there were exquisite but also very expensive and kept in cellars to reach their wonderful unrepeatable taste. Another well-known wine cellar in the Stare Miasto marketplace had been run by Maciej Kurowski since 1735 while a popular wine cellar and warehouse was situated in a building called 'Pod Okrętem' in Świętojańska Street, belonging to the Czempiński family in the early 18th C, then to Tyszkiewicz, and finally sold in 1783 to Hangel, a wine merchant.

One of the oldest 18th C wine cellars was 'Piwnica Świdnicka' in Krakow in the basement of the town hall and dated back to the end of the 14th C, and apart from wine beer was served there which gave the place its name. Krakow, like Lvov, had several wine cellars like this run by Armenians, Georgians and Jews.

Pleasure gardens were a particular innovation that should be mentioned – in Warsaw they were known as the *Foksal* and opened to the public in May 1776, and from then on Sundays and Thursdays from dawn to dusk. Several colourful tents, eastern style, were scattered all over the area, accommodating restaurants, cafés and sellers of alcoholic

uzupełniały: budynek, w którym odbywały się przedstawienia teatralne oraz koncerty, a także orkiestry grające „w czterech rogach” ogrodu. W niektóre dni prezentowano gościom piękne iluminacje świetlne. „Foksal” stał się w krótkim czasie jednym z najmodniejszych i najbardziej ulubionych miejsc w stolicy. Podobną funkcję spełniał w Warszawie Ogród Krasińskich. Znajdowały się tutaj bilard, cukiernia, „koło szczęścia”, bufet i inne podobne atrakcje. To właśnie tu, w dniach odbywania się Sejmu Wielkiego, z niebywałym entuzjazmem świętowano uchwały Konstytucji 3 Maja.

Wnioskować z powyższego można, iż lokali gastronomicznych – i to różnych typów – w omawianym okresie było sporo. W tym względzie nie odbiegaliśmy od innych krajów ówczesnej Europy. Nie można zapominać jednak, iż między niektórymi lokalami nie było aż tak wielkiej różnicy jak to sugerowała nazwa. Specjalizacja gastronomiczna pojawiła się dopiero od połowy XIX w. Są to raczej lata szukania nowych form oraz wprowadzania nowinek gastronomicznych znanych gdzie indziej. Te zaś powoli, acz sukcesywnie wypierały znane typowo polskie karczmy, zajazdy i szynki. Trudno się temu dziwić, gdyż druga połowa XVIII w. charakteryzowała się burzliwym rozwojem różnych form życia towarzyskiego, te zaś wpływały również na przemiany w dziedzinie gastronomii, wymuszając nierzadko wprowadzanie kolejnego *novum* w tym względzie.

3. LOKALE TYPU HOTELARSKIEGO

W okresie osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej w miastach istniało kilka rodzajów lokali typu hotelarskiego, począwszy od prymitywnej gospody, gościńca lub karczmy–zajazdu, a skończywszy na rzadko jeszcze spotykanym wówczas hotelu. Innymi słowy, są to lata, kiedy oprócz funkcjonujących od dawna różnorodnych miejsc noclegowych, pojawiły się nowe, całkowicie zmieniające ich oblicze, prowadzące w prostej drodze ku nowoczesnemu hotelowi.

Najszybciej rozwinęły się tego typu obiekty w większych miastach, jak Poznań, Kraków, Lwów, a zwłaszcza w Warszawie. Lokalami mającymi „starą metrykę” były te, które łączyły obie funkcje – gastronomiczną i hotelarską, a więc zajazdy i gospody. W omawianym okresie Warszawa nie posiadała ich zbyt dużo. Inaczej było w innych miastach, w których hotele zaczęły powstawać do-

drinks, available to all visitors except those who were indecently dressed. The most popular were the four pavilions representing the seasons known for their exquisite cuisine and service. Apart from the tents, a visitor could also find a building where theatre performances and concerts took place, as well as orchestras playing in each of the four corners of the gardens while on some days the visitors could watch spectacular light shows. The *Foksal* soon became one of the most fashionable and best-liked places in the capital and a similar role was played by the Krasiński Garden, with billiards, a patisserie, a “wheel of fortune” game and a buffet bar. It was there that the resolutions of the May 3rd Constitution were enthusiastically celebrated.

It can be concluded that there were many different kinds of catering establishments and in this respect Poland did not fall behind other European countries. We should not forget, however, that the differences between the different kinds were not as great as their names suggest. Really specialised services appeared only in the middle of the 19th C when new forms had been sought and innovations from elsewhere had been introduced gradually replacing the typically Polish *karczma*, *zajazd* and *szynk*. This process is not surprising, as the second half of the 18th C brought dynamic developments in society which in turn caused changes in catering and often forced the innovations.

3. HOTEL SERVICES

In the 18th C in Poland there were several kinds of hotel-type services, ranging from a primitive *gospoda*, *gościniec* (another type of inn) or *zajazd-karczma*, to a hotel (still very rare at this time). In other words, it was a time when new types of accommodation were appearing leading to what we know today as a hotel.

They developed fastest in large cities such as Poznań, Kraków, Lvov, and

syć późno, tam też zajazdy lub gospody istniały i rozwijały się nadal. Tak było choćby w Poznaniu, gdzie pierwszy hotel pojawił się dopiero w czasach pruskich, oraz w Lublinie, w którym nowoczesny obiekt hotelowy powstał w 1838 r. Wracając do stolicy warto podkreślić, iż liczba gospód i zajazdów, i tak mała, sukcesywnie spadała. J. Bernoulli w swych *Podróżach* podaje liczbę „czterech do pięciu gospód” (GINTEL 1971). W większości gospody prezentowały się na zewnątrz godłem uwieczszonym nad wejściem, natomiast w izbie gospodniej dany lokal „rekomendował przyjętymi znakami” wszystko co było do zaoferowania. Przykładowo „wieniec” oznaczał wino, „krzyż” natomiast miód. Oczywiście wyszynk w gospodach stanowił zajęcie uboczne, gdyż nastawione były one głównie na nocleg.

Do bardziej znanych w tym czasie gospód warszawskich zaliczano lokal mieszczący się przy ulicy Miodowej. Obok niewątpliwych wygod, sławę swą zawdzięczała temu, że właśnie sprzed niej porwany został 3 listopada 1771 r. przez konfederatów barskich król Stanisław August Poniatowski. Inną dość znaną ogółowi gospodą był lokal usytuowany przy ulicy Bednarskiej, w pobliżu Mariensztadtu, gdzie zbudowano na ten cel specjalnie budynek. W okresie późniejszym gospoda ta przemianowana została na restaurację i znana była pod nazwą „Lokal pod Retmanem” (GALIŃSKI 1960). W pierwszych latach XVIII w. posiadali w tej okolicy swoją gospodę flisacy, którzy po spławieniu drewna i otrzymaniu zapłaty, zabawiali się, często pozostawiając tam na kilka nocy. W końcu czasów saskich powstał przy ulicy Długiej, w pobliżu dzisiejszego pl. Krasińskich, inny dość znany lokal, który z czasem stał się wziętym zajazdem, zwanym „Pod Gąsiorkiem”, od wziętej winiarni, uzupełniającej całość.

W każdym większym mieście Rzeczypospolitej istniały również gospody przy domach cechowych. Korzystali z nich przede wszystkim rzemieślnicy oraz czeladź. Kierowali nimi specjalnie ku temu wybrani „towarzysze”, zwani również „starszymi czeladnikami”. Podobne gospody tworzyły grupy narodowościowe. Były więc gospody żydowskie, flamandzkie, niemieckie, ormiańskie itd., do których wstęp dla obcych narodowo był równie utrudniony, jak do gospód cechowych.

Jak wspomniano, w miastach oprócz gospód występowały również zajazdy. Generalnie nie było między nimi zbyt dużej różnicy, prócz wyższego poziomu obsługi gości, oraz faktu, iż w zajazdzie niemal każdy mieszkał w oddzielnym pomieszcze-

especially Warsaw where well-established *zajazdy* and *gospody* already combined the functions of catering and hotel, though in the 18th C there were not many in Warsaw. In other cities hotels appeared even later with *zajazdy* and *gospody* flourishing for a long time. In Poznań, for example, the first hotel appeared as late as in Prussian times, and in Lublin the first modern hotel was opened in 1838 though in Warsaw the number of *gospody* and *zajazdy*, already small, was continually dropping. Bernoulli in his “Journeys” quotes “four or five *gospody*” (GINTEL 1971). Most had signs hanging over the front door recommending with their symbols what they had to offer, for instance a wreath signified wine and a cross, honey, catering however was only a supplementary service as they mainly provided accommodation.

One of the popular was in Miodowa Street, famous not only for its excellent service, but also for the historical incident of the kidnapping of King Stanisław right in front of it by the Bar confederates on November 3rd 1771. Another popular *gospoda* was situated in Bednarska Street, near Marienstadt, in a building built specially for this purpose. Later this inn turned into a restaurant and was known as ‘*Pod Retmanem*’ (GALIŃSKI 1960). In the early years of the 18th C raftsmen had their *gospoda* in the district and after they had floated the timber down and received their pay, they often enjoyed themselves here often staying a few nights. Finally, another famous one was opened in Długa Street, near today’s Krasiński Square, towards the end of the Saxon period which with time turned into a popular *zajazd* ‘*Pod Gąsiorkiem*’ (The Jug) – the name coming from its wine cellar.

In every larger city there were *gospody* at the houses of the craft guilds. They were frequented mainly by craftsmen and journeymen, led by chosen “comrades”. Similar places were created by national groups: Jewish, Flemish, German, Armenian etc but in both cases it was

niu; w gospodach natomiast komnaty noclegowe były wspólne. Stąd w opisach pozostawionych tak przez cudzoziemców, jak i Polaków spotyka się obydwa określenia, gdy mowa jest o domach noclegowych niższego rzędu.

Warszawa drugiej połowy XVIII w. posiadała kilka niezłych zajazdów. Jednym z nich była „Dziekanka”, prowadzona prawdopodobnie przez mnichów. Nazwa wzięła się od nieistniejącej ulicy, przy której powstał solidny, trzypiętrowy budynek, przez środek którego przebiegała brama wjazdna sięgająca drugiej kondygnacji. Nocleg tutaj był bardzo tani, dlatego też zajazd ten zawsze był pełen gości. Budynek dawnej „Dziekanki” po powojennej odbudowie istnieje do dzisiaj przy ulicy Krakowskie Przedmieście. Zbliżony do poziomu tego zajazdu był dom zajezdny przy ulicy Senatorskiej. Natomiast przy ulicy Bielańskiej mieścił się piękny zajazd, który swymi funkcjami oraz wyglądem przypominał już hotel w pełnym tego słowa znaczeniu. Na dwóch kondygnacjach, po obu stronach korytarza, usytuowane były pokoje noclegowe, zaś na parterze funkcjonował szynk. Obiekt ten posiadał własną stajnię, mogącą pomieścić do 40 koni.

Lokalem, który cieszył się ogromnym wzięciem, była „Austeria Wilanowska”, posiadająca dość długą historię, gdyż wzniesiona została z fundacji Jana III Sobieskiego w 1681 r. (FIJAŁKOWSKI 1973). Ten parterowy, malowniczy budynek – zaprojektowany przez budowniczego pałacu wilanowskiego, Augustyna Locciego – zbudowany został na rzucie prostokątnej podkowy. Po blisko 40 latach, w 1723 r., nowa właścicielka Wilanowa, Elżbieta Sieniawska, zleciła wystawienie nowego zajazdu z przestronnymi pokojami noclegowymi i salami konsumpcyjnymi, który został oddany do użytku w 1726 r. (FIJAŁKOWSKI 1973).

Znakomite zajazdy, o których niestety niewiele wiemy, prowadzili w Warszawie Rosengart i Gąsiorowski. Dla najbiedniejszych przeznaczone były lokale na Rybakach i przy ulicy Daniłowiczowskiej oraz na Pradze, gdzie wyróżniały się zajazdy Müchlbberga i Hryniewiczza.

Bardzo znanym, ale ze złej strony, zajazdem warszawskim był lokal zwany „Rydzyn”, wybudowany około 1776 r. przez orydynata Sułkowskiego przy ul. Trębackiej, znanej z ogromnej ilości szynków nie cieszących się zbyt dobrą opinią. Można tylko przypuszczać, że wśród takiego sąsiedztwa zajazd ten nie tylko samemu noclegowemu służył (BYSTRON 1947).

difficult for somebody outside the group to get in.

Cities also had *zajazdy*. The difference between a *zajazd* and a *gospoda* was not great, except for the fact that the standard of service in a *zajazd* was higher and each guest stayed in a separate room whereas *gospody* offered common bedrooms. In descriptions left by foreigners and Poles both names can be found when they talk about lower standard accommodation.

In the second half of the 18th C in Warsaw there were several good *zajazdy* one, ‘Dziekanka’ (The Deanery), was run most probably by monks with the name coming from a street which does not exist any longer. It occupied a large, three-storey building, with a high entrance gate reaching the second floor and accommodation was very cheap so it was always full of guests. The building was renovated after the war and today can be seen in Krakowskie Przedmieście Street, while a similar place was the *zajazd* in Senatorska Street. In Bielańska Street there was a beautiful example which was very much a hotel in the full meaning of the word with rooms situated on both sides of the corridors on two floors, while on the ground floor there was a *szynk*. It had its own stables accommodating 40 horses.

‘Austeria Wilanowska’ was old, very popular, and had been founded by King Jan III Sobieski in 1681 (FIJAŁKOWSKI 1973). This one-storey picturesque building, designed by Augustyn Locci, the architect of the Wilanów Palace, was built on a rectangular horseshoe base. After 40 years, in 1723, the new owner of Wilanów, Elżbieta Sieniawska, ordered a new *zajazd* to be built with spacious bedrooms and dining rooms, and it was opened in 1726 (FIJAŁKOWSKI 1973).

Excellent *zajazdy*, although poorly documented, were run in Warsaw by Rosengart and Gąsiorowski. The poorest travellers could use those in Rybki and in Daniłowiczowska Streets, as well as with those run by Muchlberg and Hryniewicz in the Praga district. An infamous

Znacznie gorzej problem domów zajezdnych przedstawiał się w innych miastach dawnej Rzeczypospolitej. Poznań np. przez długie lata posiadał tylko pięć zajazdów i to znacznie oddalonych od centrum miasta (PTAŚNIK 1949). Sytuacja uległa zmianie po rozbiorach, kiedy powstało kilka nowych zajazdów i hoteli. O wiele korzystniej było w Krakowie, który posiadał kilkanaście tego typu obiektów, usytuowanych na przedmieściach, głównie na Kleparzu. Odwiedzający to miasto w końcu XVIII w. J. J. Kausch pisze, że były one o wiele wygodniejsze, czystsze oraz bardziej przypominające swym wyglądem i przeznaczeniem dom zajeczny aniżeli te w Poznaniu (ZAWADZKI 1963). Największą sławą cieszył się zajazd zwany „Kamionka”, mieszczący się w jednym z murowanych domów na Kleparzu (PTAŚNIK 1949). Nie mniej znanym był lokal prowadzony przez panią Le Bon. W obydwu, w wygodnych pokojach, podróżni mogli przenocować, a w sali jadalnej zjeść posiłek.

Jeszcze gorzej, wręcz tragicznie, przedstawiał się ten problem w mniejszych miastach i miasteczkach ówczesnej Polski. W zasadzie trudno mówić o lokalach hotelarskich *sensu stricto*, gdyż daleko było im do tej nazwy. W tym tonie wypowiadają się wszystkie zachowane relacje, m.in. przebywający na ziemiach polskich w latach sześćdziesiątych XVIII w. E. Ahasverius von Lehdorff, tak pisze: „Rok 1767. Białystok jest to piękna miejscowość [...]. Natomiast gospody tutejsze nie pasują do całości, należą one do Żydów i brak w nich najkonieczniejszych wygod” (ZAWADZKI 1963). W podobnym tonie wypowiada się J. Bernoulli o gospodzie w Grodnie: „Duża i ładna, nowa gospoda, którą zdobyliśmy po wielu trudnościach, na pierwszy rzut oka obiecywała nam wszystkie wygody, możliwości wypoczynku, ale niestety znaleźliśmy się wśród czterech świeżo malowanych, wilgotnych ścian, gdzie nie było ani łóżka, ani stołu, ani krzesła, ani nawet parapetu, na którym można by cokolwiek położyć. Tak zresztą wyglądały wszystkie pokoje” (ZAWADZKI 1963). Von Lehdorff w kilkanaście lat później ponownie odwiedził Polskę i zastał wszystko po staremu: „1781 rok. O szóstej wieczorem przybyłem do Myszynca, pierwszego polskiego miasteczka, gdzie znalazłem wprawdzie dobrych ludzi, ale taką nędzę i brud w gospodach, że przyjdzie mi zapewne spędzić tu bardzo złą noc [...]. Piję herbatę i noc spędzam w pomieszczeniu, w którym wtedy kiedy przybyłem znajdowały się świnie” (ZAWADZKI 1963). Podobnie, a może i jeszcze gorzej, przedstawiała się

Warsaw *zajazd* was the ‘Rydzyn’, built in 1776 by Sułkowski in Trębacka Street known for numerous *szynki* of a very poor reputation. We can assume that in such a vicinity accommodation was not the only service offered (BYSTROŃ 1947).

Zajazdy were definitely not as common in other Polish cities, in Poznań, for example, for many years had only five situated far from the centre (PTAŚNIK 1949) but this changed after the political partition, and some new *zajazdy* and hotels appeared. Kraków had several hotels situated on its then outskirts, mainly in Kleparz and Kausch, who visited at the end of the 18th C, writes that they were much more comfortable, cleaner and served the purpose better than those in Poznań (ZAWADZKI 1963). The most famous was the ‘Kamionka Zajazd’, in one of the brick buildings in Kleparz (PTAŚNIK 1949) while another popular place was run by a Mrs Le Bon, and in both travellers could comfortably spend the night and eat a good meal.

The situation was much worse in Polish towns and as a matter of fact it is impossible to talk of hotels there because the existing establishments did not even come near the required standard and all reports seem to agree. Ahasverius von Lehdorff, who was staying in Poland in the 1760's, wrote: “1767. Białystok is a beautiful town [...]. The *gospody* here, however, do not reach the same standard, they belong to the Jews, and lack basic conveniences” (Zawadzki 1963). Bernoulli's opinion of a *gospoda* in Grodno sounds similar: “The nice, large, new *gospoda* that we finally managed to find, seemed to offer all the conveniences and an opportunity to rest, but unfortunately we got freshly painted, wet, walls without a bed, table, chair or even a window sill to put our belongings on. The other rooms looked the same” (ZAWADZKI 1963). Several years later von Lehdorff visited Poland again but his impressions remained unchanged: “1781. At 6 o'clock in the evening I arrived at Myszyniec, the first Polish town where I found good people, but also such

sytuacja na wschodnich terenach Rzeczypospolitej. Bardzo sugestywny obraz karczmny–zajazdu przedstawia nam J. I. KRASZEWSKI (1839). Podróżujący po kraju narzekali generalnie na możliwości noclegowe i związane z tym trudności, choć zdawały się zajazdy prowincjonalne stojące na dość dobrym poziomie. Takim bez wątpienia, co podkreślają relacje, był zajazd w Łancucie. Był to dwukondygnacyjny budynek, do którego prostopadłe przylegały oficyna oraz stajnia. Pokoje noclegowe mieściły się w gmachu głównym. Tam też znajdowała się sala szynkowa i mieszkanie właściciela. Równie dobrą opinią cieszył się zajazd w Raszynie. W części parterowej posiadał on pokoje gościnne oraz sale szynkowe, na piętrze zaś pokoje hotelowe i sale balowe (BOBROWSKI 1961). Na niezłym poziomie były również zajazdy w Wyszku i Mereczu.

Opinia o zajazdach i gospodach, prócz grupy nielicznych, była nienajlepsza. Wpływ na nią miała nienajlepsza klientela, która w znakomitej większości korzystała z ich usług. Pobicia, kradzieże, nieciekawe towarzystwo odstraszały przeciętnego podróżnego z korzystania z ich usług. Pozytywne opinie o tego typu lokalach były rzadkie.

Najwyższą formę domu noclegowego w tym czasie stanowiły hotele, które były swoistym *novum* w branży noclegowej. Ich rozwój datuje się od końca XVIII w. Najszybciej rozwinęły się w Warszawie. Inne miasta pozostały w tym względzie daleko w tyle i o początkach hotelarstwa można tam mówić dopiero w XIX stuleciu.

Mimo że rozwój hoteli w stolicy datuje się od pierwszych lat drugiej połowy XVIII w., to za najstarszy obiekt tego typu w Warszawie uznaje się dom noclegowy w gmachach Marywila, zwany od nazwy całości „Marywilem”. Zbudowany został w latach 1691–1695¹ na obszarze, gdzie dzisiaj rozpościera się plac Teatralny oraz gmachy teatrów: Narodowego i Wielkiego (DROZDOWSKI, ZAHORSKI 1972). Wzniesiony został na polecenie Marysienki Sobieskiej, żony Jana III. Nazwę swą wziął z francuskiego określenia Domu Marii – *Marie-ville*. Przeznaczony był jako pomieszczenia na składy, sklepy, traktiernię i hotel dla przyjezdnych gości². Po pewnym czasie, w 1745 r., został zakupiony dla zgromadzenia Panien Świeckich. Prócz klasztoru, funkcjonowały jak dawniej składy, sklepy, traktiernię i hotel. Ten ostatni tak opisywał wspomniany F. SCHULTZ (1956): „Jest to bardzo obszerny gmach [...], zawsze jest pod dostatkiem pokoiów do wynajęcia dla obcych. Dom ten zajmuje znaczną część ulicy Senatorskiej i niemniej-

poverty and filth that the night ahead of me will certainly be hard [...]. I am drinking tea and spending the night in a room where, when I arrived, pigs were kept” (ZAWADZKI 1963). In the eastern part of Poland the situation was the same or even worse and a very convincing picture of a *karczma* or *zajazd* is presented by KRASZEWSKI (1839). Travellers complained about how difficult it was to find decent accommodation, although there were provincial *zajazdy* of a reasonably good standard, such as the one in Łancut, a two-storey building with administrative offices and stables attached as an annex while the bedrooms, dining room and the owner's flat were situated in the main building. The one in Raszyn also had a good reputation, on the ground floor it had reception rooms and dining rooms, on the first floor it had guest rooms and ballrooms (BOBROWSKI 1961) while those in Wyszku and Merecz were also of decent standard. Most *gospody* and *zajazdy* had a bad reputation because of their clientele, with assaults, thefts and bad company discouraging travellers from stopping over, and positive comments were very rare.

The highest standard at that time was provided by hotels, a relatively new innovation appearing at the end of the 18th C and developing fast, especially in Warsaw, but the real beginning of hotel services in other cities came in the 19th C. Despite the fact that their development in Warsaw dates back to the second half of the 18th C, the oldest hotel in Warsaw is considered to be the lodging house in the ‘Marywil’ buildings and bearing the same name. It was built from 1691–1695¹ on the area of today's Plac Teatralny (Theatre Square) and the building housing the National and Grand Theatres (DROZDOWSKI & ZAHORSKI 1972), on the instructions of Marysienka Sobieska, the wife of King Jan III and its name comes from the French for Mary's House, *Marie-ville*. It served as a warehouse, shop, *traktiernia* and hotel for visitors². After some time, in 1745, it was bought for the *Panien Świeckich*, a congregation of nuns, but its functions

szą Wierzbowej. Wysoki na trzy, cztery piętra, zbudowany w kształcie wypaczonego czworoboku [jest to pomyłka, gdyż Marywil zbudowany został na rzucie pięcioboku – M. K.], zawiera w sobie dwa: mniejszy i większy dziedzińce. Na Wierzbową wychodzi skrzydło zajmowane przez panie kanoniczki. Z tej strony okna wysokie i galeria z kolumnami go otacza, odróżniając od reszty gmachu skromniej pobudowanego [...]. Rzadko jest tu pokój próżny, bo tu mieszkania najtańsze są w Warszawie”. Marywil był przez długi czas jedynym hotelem w stolicy. Od chwili jednak, kiedy zaczęły powstawać inne tego typu obiekty, zaczął tracić na znaczeniu i powoli podupadać.

O hotelarstwie w pełnym tego słowa znaczeniu można mówić od drugiej połowy XVIII w., kiedy zaczęło się ono szybko rozwijać. Jednym z pierwszych, uznawanym za najlepszy, był hotel „Pod Orłem Białym”. Ten obszerny, doskonale utrzymany budynek, usytuowany przy ulicy Tłumackiej naprzeciw gmachu Biblioteki Żałuskich, który swym wyglądem przypominał bardziej pałac niż obiekt użyteczności publicznej, zbudowany został w latach 1785–1787 (SOBIESZCZAŃSKI 1974). Zastosowano w nim nowoczesny układ hotelowy z korytarzem wewnętrznym, do którego prostopadle przylegały pokoje gościnne, tzw. apartamenty, składające się z dwóch lub trzech pomieszczeń, ulokowanych na trzeciej kondygnacji; druga miała charakter typowo rozrywkowy, zaś parter zajmowały: kuchnia, wozownia i stajnie. Nowością była niewielka powierzchnia stajni, co było charakterystyczną cechą odróżniającą hotel od zajazdu (BOBROWSKI 1971). Hotel „Pod Orłem Białym” cieszył się dużą popularnością, która była wynikiem, m.in. jego położenia w centrum miasta, posiadania dobrej obsługi oraz faktu, iż był wyjątkowo czysty i bezpieczny. Można wręcz powiedzieć, iż w ówczesnej Warszawie Tłumackie należało to najnowocześniejszych jej fragmentów i jak pisze M. KWIATKOWSKI (1964): „stanowiło jak na owe czasy kombinat czynszowo-handlowo-hotelowy”.

Przy ulicy Senatorskiej, w pobliżu hotelu „Pod Orłem Białym”, mieścił nie mniej popularny „Hotel de Pologne”. Pokoje były tu nieco mniejsze, ale równie czyste i zadbane, jak w tamtym. Dzięki doskonałemu położeniu – usytuowany był w samym niemal centrum, nieopodal Ogrodów Saskiego i Krasińskich, obok Krakowskiego Przedmieścia, poczty i Zamku – zawsze był pełen gości. Nowością była możliwość spożywania zamówionych posiłków w pokojach. Bardzo ciepło wyraża się o nim przebywający w Warszawie w 1791 r.,

continued as before. The hotel was described by Schultz (1956): “It is a very large building [...], there are always plenty of rooms to let. The house occupies a large area of Senatorska and somewhat less of Wierzbowa Streets. It is a three to four storey building, built in the shape of a distorted quadrangle [this was a mistake, as the ‘Marywil’ was built on a pentagonal base – M. K.], it contained two courtyards – one smaller and one bigger. The wing occupied by the nuns looks onto Wierzbowa Street and on this side it has high windows and is surrounded by a columned gallery which makes it different from the rest of the building, much more modest [...]. A vacant room is hard to find here because the rooms are the cheapest in Warsaw.” For a long time the ‘Marywil’ was the only hotel in Warsaw, but when other hotels started to appear it lost its importance and splendour.

In the second half of the 18th C hotel services started to develop fast. One of the first and best was ‘Pod Orłem Białym’ built between 1785 and 1787 a large magnificent building in Tłumackie Street, opposite the Żałuski Library, looking more like a palace than a building used by the public (SOBIESZCZAŃSKI 1974). The arrangement was modern; there was an inner corridor with rooms leading off, there were so-called ‘apartments’ with two or three rooms situated on the second floor while the first was used for entertainment purposes, and the ground was occupied by the kitchen, coach-house and stables. The stables were small which made the hotel different from a *zajazd* (BOBROWSKI 1971). ‘Pod Orłem Białym’ was very popular because it was situated in the city centre, provided good service and was exceptionally clean and safe. It can be said that at the time the building was the city’s most modern element and, in KWIATKOWSKI’s words (1964): “it was a combination of hotel and business”

Close to ‘Pod Orłem Białym’, in Senatorska Street, there was the equally popular ‘Hotel de Pologne’ whose rooms were a little smaller but also clean and

J. E. Biester: „zbudowany przed kilku laty Hotel de Pologne przy ulicy Senatorskiej, gdzie zamieszkaliśmy, mogę zarekomendować jako ładnie położony, przestronny i wygodny hotel; uchodziłby za taki nawet w każdym z największych miast Europy” (ZAWADZKI 1963). Jedyne na co narzekano, to ogromny hałas dobiegający z ulicy i nieciekawie widoki z okien.

Wymienione obiekty nie były jedynymi hotelami w Warszawie końca wieku Oświecenia, ale na pewno najlepszymi. Obok nich istniało jeszcze kilka innych, jak np. „De Bon Gout”, przy Krakowskim Przedmieściu, przemianowany z czasem na „Hotel Saski”, „Hotel de Preusse” przy ulicy Miodowej; przy ulicy Długiej mieściły się cztery pięknie brzmiące w swych nazwach obiekty: „De France”, „De Paris”, „De Dresde”, „D’Allemagne”, zaś przy ulicy Bielańskiej hotel „D’Hambourg”, zwany później swojsko „Zajazdem Białostockim”, jednak ich poziom daleko odbiegał od dwóch pierwszych. Mniej znanym, ale niezłym hotelem stołecznym był lokal „Pod Trzema Liliami”, znajdujący się przy ulicy Miodowej.

Wspomniano wyżej kilka hoteli o pięknie brzmiących nazwach. W zasadzie było to wszystko czym dysponowały, gdyż często nie różniły się od podrzędniejszych zajazdów. Jako przykład może służyć hotel „D’Allemagne”, o którym tak pisze wielokrotnie cytowany F. SZCHULTZ (1956): „Można się także pomieścić, ale chociaż zewnętrznie wygląda dobrze, przeznaczony jest dla furmanów, czeladzi wędrowniej i podobnych ludzi, niż dla możniejszych”.

Przytoczone wypowiedzi, jak również zachowane inne relacje z tego okresu świadczą, iż w Polsce okresu Oświecenia, oprócz kilku wyjątków, trudno mówić o hotelach *sensu stricto*. W wielu przypadkach te, które nosiły to miano, nie różniły się dużo od lepszych zajazdów lub też budynków, w których prowadzono na wyższym poziomie wynajem pokoi noclegowych. Hotele, do jakich jesteśmy przyzwyczajeni – z małymi tylko zmianami – przynosi dopiero XIX w. I jeszcze uwaga – problem hotelarstwa ograniczyłem do Warszawy z tego względu, iż o tego typu lokalach w innych miastach ówczesnej Rzeczypospolitej można mówić dopiero w następnym stuleciu, wcześniej tych z prawdziwego zdarzenia, oprócz kilku, po prostu nie było.

tidy. Because of its perfect locality – it was situated in the very centre of the city near the Saski and Krasiński Gardens and next to Krakowskie Przedmieście Street, the post office and the castle – it was always full. It provided room service, an innovation and Biester, who was staying in Warsaw in 1791, spoke highly about it: “I can recommend the ‘Hotel de Pologne’, built several years ago in Senatorska Street, as conveniently situated, spacious and comfortable; it could well be a hotel in any European city” (ZAWADZKI 1963). The only things guests complained about were the noise of the traffic and the boring view from the windows.

The hotels mentioned above were not the only ones in Warsaw in Enlightenment times, but they were certainly the best. There were a few others such as ‘De Bon Gout’ in Krakowskie Przedmieście Street, later called the ‘Saski’ Hotel; ‘Hotel de Preusse’ in Miodowa Street, four hotels with beautiful names in Długa Street: ‘De France’, ‘De Paris’, ‘De Dresde’ and ‘D’Allemagne’, or the ‘D’Hambourg’ in Bielańska Street, later called ‘Zajazd Białostocki’ but their standard could not compete with the first two. A less popular hotel, although of quite good standard, was the ‘Pod Trzema Liliami’ in Miodowa Street.

These hotels with beautiful names had in fact only those names to be proud of as they were not much better than ordinary *zajazdy*. Here is what Schultz says about the ‘D’Allemagne’, “You can stay there, but although it looks good on the outside it is appropriate for carters, travelling servants and such like rather than rich and respectable people.”

All the quoted comments, as well as other preserved reports from those times show that in Poland in Enlightenment times there were hardly any genuine hotels. In many cases those that carried the name were not much different from *zajazdy* or buildings with rooms to let. Hotels as they are now known, with only

4. ZAKOŃCZENIE

Reasumując, można zauważyć, iż XVIII w. jest okresem, w którym dokonały się dość istotne zmiany w branży gastronomiczno-hotelarskiej, które w pewien sposób ukształtowały model lokalu, który znany jest obecnie. Dzieli się on dość wyraźnie na dwa, znacznie różniące się podokresy. Pierwszy z nich obejmował okres panowania saskiego, drugi natomiast tzw. lata stanisławowskie. Pierwsza połowa stulecia niewiele różniła się od lat wcześniejszych, dopiero lata siedemdziesiąte, a przede wszystkim osiemdziesiąte, przyniosły zmiany spowodowane głównie ożywieniem gospodarczym i politycznym kraju, rozwojem miast, rozkwitem życia kulturalnego i towarzyskiego oraz zainteresowaniem naszym krajem przez obcych. Miało to znaczący wpływ na powstanie nowych lokali i rozwój niektórych istniejących wcześniej. Nie bez znaczenia było także zniesienie zakazu produkcji i sprzedaży alkoholu w 1764 r. oraz szerokiego otwarcia się na gastronomię w następnym okresie. Nie przypadkowym jest również fakt – co podkreślają prawie wszystkie ówczesne relacje – iż właścicielami znakomitej większości „nowych” lokali, jak: restauracje, kawiarnie, cukiernie i hotele, byli cudzoziemcy. To oni, widząc zainteresowanie Polską, potrafili umiejętnie to wykorzystać, przynosząc nowe wzory, według których zakładano lokale, dotychczas w Polsce nieznane, jak choćby schludne restauracje, kawiarnie, ogródki z bilerdem i cukiernie. W istniejących od dawna zmianie uległ wygląd zewnętrzny i wewnętrzny. Coraz rzadziej spotykało się ciemne, brudne i zadymione izby, będące zarazem lokalem gastronomicznym i miejscem noclegowym. Podobnie było z domami noclegowymi, chociaż w tym przypadku zmiany zachodziły o wiele wolniej; *novum* stanowił tylko hotel, chociaż i ten w początkowych latach nie różnił się znacznie od istniejących wcześniej zajazdów i gospód. Bez wątpienia znaczący wpływ na zachodzące zmiany miała moda, która „przyniosła” zainteresowanie herbata, kawą, czekoladą i ponczem, najlepiej konsumowanych w odpowiednio ku temu przygotowanych miejscach. Właśnie lata stanisławowskie stanowią okres burzliwego ich rozwoju, co najlepiej ilustrują poniższe dane odnoszące się do Warszawy. W końcu XVIII w. stolica posiadała ponad 20 hoteli, około 100 kawiarni, kilkadziesiąt traktierni, restauracji i karczem, kilkanaście piwiarni oraz winiarni. Podobna sytuacja występowała w innych miastach, choć w mniejszym

small changes, appear only in the 19th C and therefore the discussion has been limited to Warsaw.

4. CONCLUSION

To sum up, the 18th C was a time of considerable change in catering and hotel services which led to the situation we know today. This period can be divided into two parts: the first covers the time of the Saxon rule, the other the time of King Stanisław. The first half of the 18th C did not differ much from the previous, only the 1770's and 1780's brought changes which resulted from economic and political activity: the development of cities, society and cultural life, as well as the fact that foreigners had become interested in Poland. As a result new types of establishments appeared and some already in existence developed. It was also important that the prohibition on producing and selling alcohol was lifted in 1764 with catering becoming a part of society and it was notable that the owners of new establishments such as restaurants, cafés, patisseries and hotels, were mostly foreigners. It was they who knew how to exploit the situation in Poland and brought new fashions, such as tidiness in restaurants, cafés, open-air sections with billiards, and patisseries. The old places changed their appearance both inside and out, and dark, dirty, smoky rooms where travellers both ate and slept, became hard to find. Lodging houses underwent a similar transformation although it took more time; the only innovation was the hotel, although at first it did not differ much from the earlier *gospody* and *zajazdy*. Also new culinary fashions such as drinking tea, coffee, chocolate and punch (the best being prepared on the spot) were significant, becoming very popular in the time of King Stanisław in Warsaw. At the end of the 18th C Warsaw had over 20 hotels, about 100 cafés, dozens of *traktiernie*, restaurants and *karczmy*, and a number of beer and wine cellars.

stopniu. Oczywiście nie wszystkie z tych lokali były lokalami w dzisiejszym pojęciu tego słowa. Omawiany okres bez wątpienia wzbogacił naszą rodzimą gastronomię i hotelarstwo o to wszystko, co jest potrzebne każdemu wybierającemu się w podróż lub na spotkanie i zbliżył do tego, do czego jesteśmy przyzwyczajeni obecnie.

In other cities the situation was similar but naturally not all of these places look like those of today. The period under discussion undoubtedly enriched Polish catering and hotel services and pushed them towards what is found at present.

PRZYPISY

¹ W. GOMULICKI podaje lata 1696–1698, *Opowiadania o starej Warszawie*, Warszawa 1965, s. 372.

² W. ZAWADZKI, w swym komentarzu do pracy F. M. SOBIESZCZAŃSKIEGO *Rys historyczno-statystyczny wzrostu i stanu miasta Warszawy* pisze, iż informacja o składach i hotelu zwanych „Marywil”, jest niedokładna. Nowych wiadomości o dziejach tego gmachu dostarcza wydany w 1958 r. dziennik K. SARNECKIEGO (1974, s. 420, przypis 77), który podaje, iż budowa „Marywila” rozpoczęła się w pierwszej połowie 1692 r. i trwała do 1695 r. oraz pierwotnie stanowiła rezydencję królewską, do której Jan III Sobieski miał się przenieść w październiku 1695 r.

NOTES

¹ GOMULICKI quotes the years 1696–1698, *Opowiadania o starej Warszawie*, Warszawa 1965, s. 372.

² In his commentary to SOBIESZCZAŃSKI's work *Rys historyczno-statystyczny wzrostu i stanu miasta Warszawy*, ZAWADZKI states that the information about the storehouses and the 'Marywil' hotel is not precise. New facts about the history of this building are provided by Sarnecki in his diary, edited in 1958 (1974, p. 420, footnote 77). The author claims that the 'Marywil' building was begun in the first half of 1692 and continued until 1695, and that it was originally a royal residence, where king John III Sobieski had been supposed to move in October 1695.

BIBLIOGRAFIA – BIBLIOGRAPHY

- BARANOWSKI B., 1975, *Życie codzienne małego miasteczka w XVII i XVIII w.*, Warszawa.
- BARANOWSKI B., 1978, *Polska karczma, restauracja, zajazd*, Warszawa.
- BERDECKA A., TURNAU I., 1972, *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa.
- BOBROWSKI Z., 1961, *Budynki użyteczności publicznej w Polsce w wieku Oświecenia*, Studia i Materiały do Teorii i Historii Architektury i Urbanistyki, t. 3.
- BRÜCKNER A., 1935, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa.
- BRYKCYŃSKI J., 1818, *Kawa pod Kopciuszkiem*, „Tygodnik Polski i Zagraniczny”, t. 1.
- BUKAR S., 1871, *Pamiętniki*, Drezno.
- BYSTRON J. S., 1947, *Etnografia Polski*, Warszawa.
- DROZDOWSKI M., ZAHORSKI A., 1972, *Historia Warszawy*, Warszawa.
- FIJAŁKOWSKI W., 1973, *Wilanów*, Warszawa.
- GALIŃSKI F., 1960, *Gawędy o Warszawie*, Warszawa.
- GAWARECKI H., 1974, *O dawnym Lublinie*, Lublin.
- „Gazeta Warszawska”, nr 64 z 14.12.1794; nr 36 z 5.05.1795, dodatek.
- GINTEL J. (red.), 1971, *Cudzoziemcy o Polsce*, t. 2, Warszawa.
- GŁOGER Z., 1972, *Encyklopedia staropolska*, t. 3, Warszawa.
- GOŁEBIOWSKI Ł., 1831, *Gry i zabawy różnych stanów...*, Warszawa.
- GOŁEBIOWSKI Ł., 1884, *Domy i dwory*, Lwów.
- GOMULICKI W., 1965, *Opowiadania o Starej Warszawie*, Warszawa.

- HARRIS J., COXE W., CASONOVA G. G., BIESTER J. E., 1963, *Wspomnienia cudzoziemców*, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, oprac. W. Zawadzki, t. 1, Warszawa.
- „Korespondent Warszawski”, 1792, nr 85.
- KRASZEWSKI J. I., 1839, *Karczmy i drogi na Polesiu*, „Archiwum Domowe”, R. 1839, t. 2.
- KUCHOWICZ Z., 1959, *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i 1 poł. XVIII*, Warszawa.
- KUCHOWICZ Z., 1970, *Spożycie alkoholu i zagadnienie jego wartości w XVIII w.*, [w:] *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, t. 9, z. 3, Warszawa.
- KUCHOWICZ Z., 1975, *Obyczaje staropolskie*, Łódź.
- KWIATKOWSKI M., 1964, *Thumackie*, „Rocznik Warszawski”, t. 5.
- MAGIER A., 1963, *Estetyka miasta stołecznego Warszawy*, Warszawa.
- MOSZCZEŃSKI A., 1928, *Pamiętniki*, oprac. J. Feldman [w:] *Czasy Saskie*, Kraków.
- NIEMCEWICZ J. U., 1968, *Pamiętniki czasów moich*, oprac. J. Dihm, t. 1/2, Warszawa.
- PTASNIK J., 1949, *Miasta i mieszczaństwo w dawnej Polsce*, Warszawa.
- SARNECKI K., 1956, *Pamiętniki czasów moich*, Warszawa.
- SCHULTZ F., 1956, *Podróż Infantczyka z Rygi do Warszawy i z powrotem w latach 1791–1793*, oprac. W. Zawadzki, Warszawa.
- SOBIESZCZAŃSKI F. M., 1871, *Od kiedy u nas zaczęto pić kawę?*, „Tygodnik Ilustrowany”, nr 203.
- SOBIESZCZAŃSKI F. M., 1967, *Warszawa. Wybór publikacji*, t. 1, Warszawa.

- SOBIESZCZAŃSKI F. M., 1974, *Rys historyczno-statystyczny wzrostu i stanu miasta Warszawy*, oprac. K. Zawadzki, Warszawa.
- TARASIEWICZ K., 1971, *Kawa po warszawsku*, Warszawa.
- TURNAU I., 1967, *Pożywienie mieszkańców stolicy w XVIII wieku*, [w:] *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, t. 9, z. 3, Warszawa.
- WASZKIEWICZ J., 1972, *Jurydyka Bielno*, [w:] *Warszawa XVIII wieku*, z. 1, Warszawa.
- WĄSICKI J., 1964, *Pruskie opisy miast polskich z końca XVIII w. Departament Białostocki*, Poznań.
- WÓJCICKI K. W., 1840, *Stare gawędy i obrazy*, t. 1-4, Warszawa.
- WÓJCICKI K. W., 1873, *Kawa literacka w Warszawie*, Warszawa.
- WÓJCICKI K. W., 1974, *Pamiętniki dziecka Warszawy i inne wspomnienia warszawskie*, t. 1-2, Warszawa.
- ZAWADZKI W. (oprac.), 1963, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, Warszawa.
- Źródła do dziejów Starej Warszawy. Tzw. Lustracja Dawidsona, Warszawa 1963.